

Blunzn Lasagne



Blunznlasagne

50 g Mehl und 50 g Butter anschwitzen, Milch aufgießen, es entsteht eine Béchamel. 350 g Blunzn durch die grobe Scheibe faschieren oder fein hacken, mit feinst geschnittenen 2 Knoblauchzehen, 1 fein geschnittener Zwiebel und 80 g klein geschnittenen Grammeln anschwitzen, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Kümmel, mit der Béchamel vermengen.

Blunznmasse abwechselnd mit Nudelblättern (Lasagneblättern) in eine Form schichten, mit einem Nudelblatt beginnen und abschließen. 125g Saurrahm mit 2 Dotter vermengen, über die Lasagne gießen. Mit Parmesan bestreuen. Bei 160 Grad im Rohr ca. 20 Minuten backen. Mit lauwarmem Rotkrautsalat servieren.

Nudelblätter frisch machen !